

## Gebt den Küchen die Kräuter und den Geschmack zurück – Kulinarisches Marketing der leckeren Art!

Hamburg - Kochschulen, -kurse und Eventflächen sprießen wie Pilze aus den Boden – aber warum nicht mal im eignen Betrieb sich mit der gesamten Crew fort- und weiterbilden?



Fotos: Björn Grimm & Peter Scharff/privat

beispielsweise mit der Entwicklung von „Corporate Taste“ oder der Entwicklung seiner Cuisina-Herba-Barona-Philosophie!

Nun seit diesem Jahr ergänzt er als Küchen-Coach das Team der **Grimm Consulting**. Vor Ort oder in den Kochschulen in Hamburg oder Kaiserslautern werden mitunter gestandene Küchenchefs in die Welt der natürlichen Geschmacks eingeführt. „Kein Zweiter kennt sich in der Thematik der Kräuter so gut aus, wie Peter Scharff“, führt Björn Grimm, Inhaber von Grimm Consulting, aus. „Seine Art, die Gerichte zu denken könnte die Ausbildung revolutionieren!“ Wenn das Feuer ihn gepackt hat, geht es los: Kopf- Basis- und Herznoten definiert, Gerichte immer wieder abgeschmeckt und der geschmackliche Kick gesucht. Authentisch und nicht belehrend geht es in die Küche – dort wird erfasst, was bereits vorhanden ist, um mit dieser Basis weiter zu arbeiten. Natürlich geht es auch um Faktoren wie Convenience, Kosten, Kalkulation – aber halt auch um Geschmack. „Es nützt das beste Marketing nichts, wenn es auf dem Teller nicht funk“, so Scharff. Zu den Kunden der Grimm Consulting gehören auch Hotel-Kooperationen, Ketten und Individualbetriebe, die sich geschmacklich neu erfinden möchten. Gemeinsam werden Gerichte entwickelt, kreiert und auf den Weg gebracht. Bis hin zur Schulung der Mitarbeiter, damit diese dann auch in der Lage sind, die neu geschaffenen oder weiter entwickelten Gerichte auf den Teller zu bringen.

Großer Bedarf ist gegeben – die Küchen sind in der Regel technisch aufgerüstet! Nun geht es daran, die Rezepttheit wieder zurück zu gewinnen. Die Industrie hat gute Produkte entwickelt, die mitunter auch austauschbar geworden sind. Der Gast hat mitunter den Geschmack verloren und denkt, dass das industriell gefertigte Gericht so „nun richtig sei!“ Wer kennt denn noch den Geschmack einer echten Tomate oder Hollandaise? Hier setzt das Team rund um Peter Scharff an und ermöglicht den Küchenteams ein Incentive der besonderen Art! Ein Sternekoch zum Anfassen!

Peter Scharff ist ein echter Typ. Der versteht, wie es läuft – hat er doch sein Handwerk unter Köchen wie Harald Wohlfahrt und Dieter Müller erlernt und sein Wissen in New York und Barcelona vervollständigt. 17 Mal zog er um während seinen Wanderjahren und kommt ursprünglich doch aus einem gastronomischem Elternhaus der fränkisch-schwäbischen Regionalküche.

Zudem ist er ein erfahrener Haudegen im Catering-Geschäft. Diverse Veranstaltungen wie z. B. 35.000 Desserts im „Palazzo“, dem jährlichen Filmpreis „Bambi“, der „Berlinale“ und hunderte anderes Events hat er schon mitverantwortlich geleitet. Seit über 15 Jahren ist er mittlerweile durch über 700 Sendungen einem breiten Publikum als TV-Pâtissier durch die SWR-Fernsehsendung „Kaffee oder Tee“ bekannt. 2001 erkochte er seinen ersten Michelin-Stern, bevor der Sternekoch und Kräuterexperte sich 2007 entschied, einen weiteren neuen Weg zu gehen, wie

 **gastronomie & hotellerie als ePaper lesen**

**GRÜNES BAND**




Alle Preisträger 2016

 **Video-/Audio-Interviews zur aktuellen Ausgabe**

**BELIEBTESTE BEITRÄGE**

 **Keine Verpflichtung zur elektronischen Kasse ab 01. Januar 2017**

 **Neue DIN für Lüftungsanlagen in gewerblichen Küchen**

 **Fussball-EM 2016: TV-Übertragungen im Gastgewerbe weiterhin gebührenfrei**

 **Probefette und Abonnement – jetzt tolle Angebote entdecken!**

 **Hier kostenlosen Newsletter bestellen!**